



## CHILES Y VERDURAS EN VINAGRE

### Ingredientes:

- ¼ de taza de aceite (65 ml)
- 10 chiles cuaresmeños, cortados en rajas
- 10 chiles serranos, cortados en rajas
- 3 zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
- 1 manojo de cebollitas cambray, sin rabo y partidas a la mitad
- 3 cabezas de ajo, partidas a la mitad
- ½ taza de ejotes, cortados en rajas
- ½ coliflor, cortada en trozos pequeños
- 2 tazas de agua (500ml)
- Sal, al gusto
- 4 hojas de laurel
- 1 pizca de tomillo
- 1 ramita de mejorana
- 6 pimientas negras enteras
- 2 tazas de vinagre blanco (500ml)
- 4 frascos, esterilizados

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe ligeramente todos los ingredientes, excepto las hierbas.
2. Agrega el agua, sazona al gusto y añade las hierbas de olor deja hervir por unos minutos. Incorpora el vinagre mezcla perfectamente y retira del fuego y deja enfriar por completo.
3. Coloca en frascos esterilizados.

**Tiempo de preparación:**

**Grado de dificultad:**

**Porciones:**

Fácil

10